

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

- a. Daging kambing tanpa perendaman larutan jahe (kontrol kambing) memiliki pita *mayor* lebih banyak yaitu 10 pita protein *mayor* dan 10 pita protein *minor*. Sedangkan daging kambing yang direndam larutan jahe memiliki protein *mayor* yang lebih sedikit yaitu pada konsentrasi 4% memiliki 9 pita protein *mayor* dan 13 pita protein *minor*, konsentrasi 6% memiliki 8 pita protein *mayor* dan 12 pita protein *minor*, konsentrasi 8% memiliki 5 pita protein *mayor* dan 13 pita protein *minor* dan konsentrasi 10% memiliki 2 pita protein *mayor* dan 15 pita protein *minor*.
- b. Daging kerbau tanpa perendaman larutan jahe (kontrol kerbau) memiliki pita *mayor* lebih banyak yaitu 11 pita protein *mayor* dan 8 pita protein *minor*. Sedangkan daging kerbau yang direndam larutan jahe memiliki protein *mayor* yang lebih sedikit yaitu pada konsentrasi 4% memiliki 9 pita protein *mayor* dan 8 pita protein *minor*, konsentrasi 6% memiliki 9 pita protein *mayor* dan 7 pita protein *minor*, konsentrasi 8% memiliki 7 pita protein *mayor* dan 9 pita protein *minor* dan konsentrasi 10% memiliki 3 pita protein *mayor* dan 13 pita protein *minor*.

- c. Daging sapi tanpa perendaman larutan jahe (kontrol sapi) memiliki pita *mayor* lebih banyak yaitu 11 pita protein *mayor* dan 9 pita protein *minor*. Sedangkan daging sapi yang direndam larutan jahe memiliki protein *mayor* yang lebih sedikit yaitu pada konsentrasi 4% memiliki 7 pita protein *mayor* dan 11 pita protein *minor*, konsentrasi 6% memiliki 7 pita protein *mayor* dan 10 pita protein *minor*, konsentrasi 8% memiliki 1 pita protein *mayor* dan 12 pita protein *minor* dan konsentrasi 10% memiliki 1 pita protein *mayor* dan 8 pita protein *minor*.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa enzim *zingibain* yang terdapat dalam jahe dapat memecah ikatan peptida pada protein daging sehingga protein membentuk mikromolekul (pita minor) yang dapat mengempukkan daging. Larutan jahe paling baik untuk merendam daging kambing, kerbau dan sapi selama 30 menit yaitu pada konsentrasi 4% karena masih banyak terdapat protein pada daging tersebut.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan enzim *zingibain* yang berasal dari jahe gajah (jahe besar) dan jahe merah dengan variasi lama perendaman yang berbeda serta dapat menggunakan pengolahan sampel yang berbeda yaitu menggunakan serbuk jahe.

Bagi masyarakat yang ingin mempercepat proses pengempukan daging sebanyak 250 g, dapat menggunakan 40 ml sari jahe yang setara dengan 2 sdm

sari jahe dan ditambahkan 625 ml air yang setara dengan dua gelas air minum, kemudian direndam selama 30 menit.

